



大学は夏休み、各班活動が本格化

・各班続々ラオス入り

大学が夏休みの8～9月、長期的なスケジュールが組める貴重な期間です。この機を利用して現地調査や研究会など、各班でプロジェクトに係る活動が活発に行われました。

森林農業班では、ラオス北部ウドムサイ県を中心に、各人のテーマに沿った現地調査が展開されました。落合雪野氏は「○○村有用植物採集地図」作成のための現地調査(8/11～9/4: ヴィエンチャン、ウドムサイ)、高井康弘氏は牛・水牛をめぐる文化と社会経済変化に関して市場や農村における聞き取り調査(8/23～9/9: タイ王国、ウドムサイほか)、藤田裕子氏は水田稲作の伝統的作業と現在の状況について聞き取り調査、および水田環境条件と藻類の多様性との関係、水田周辺水域の生活水への影響を調べるための土壌・水のサンプル採取(8/23～9/10: アイ村ならびに周辺地域)、百村帝彦氏は地域住民による土地・森林利用を把握するための住民に対する聞き取り調査と、地方農業行政機関における聞き取り調査と資料収集(8/25～9/8: ヴィエンチャン、ウドムサイ)、櫻井克年氏は共同調査地における重点的調査サイト選定に向けた農業・土壌調査(8/9～8/22: アイ村)を行いました。

ズブズブ班では、共同調査地であるサイタニー郡で、村による様子の違い、村落間の相互関係を把握するために、共同で郡全体を広く踏査および聞き取り調査を行いました。8月23日から9月17日の調査期間に、足達、池口、イサラー、岡本、小野、齋藤、竹中、富岡、西村、野中、宮川が5日～3週間ずつ参加しました。この村落調査と平行して、小野による地形調査、池口・齋藤・西村・野中による市場調査、竹中・富岡による水質調査も行われました。

人類生態班では、金田英子氏、村山伸子氏、大西秀之氏、西村雄一郎氏、岩佐光宏氏、阿部朋子氏が参加して共同調査地であるサバナケット州ソンコン郡ラハナム地域において、のべ8月5日から9月30日まで、集約的な人類生態学的、公衆衛生学的、保健医学的調査が行われました(詳

細は人類生態班・大西氏の記事を参照)。

モノと情報班では、ラオスへ久保正敏氏、後藤明氏、田口理恵氏、清水郁郎氏が赴き、現地期間との交渉および、物質文化に関わる現地調査その他が行われました。また日本では、雲南歴史班とモノと情報班の共同により、雲南日報研究会が開かれ、活動を開始しました(詳細はモノと情報班・宮脇氏の記事を参照)。

・ビザの期限(詐欺?)に注意!!

8、9月のズブズブ班の長期ラオス調査でビザに関するトラブルがありましたので、その状況と対策についてご報告します。皆さんご存知のとおり、on arrival で取るビザは有効期限が2週間で、それ以上滞在するには予め日本で30日有効の観光ビザを取得していく必要があります。今回の調査で2週間以上1ヶ月未満滞在する者が3人おり、3人は旅行会社を通じて30日間有効(のはずの)のビザを予め日本で取得していきましました。



旅行会社を通して、あらかじめ日本国内で取得したビザ。ビザ番号がABから始まるものは1ヶ月有効のはず。

しかしながら、この3人のラオス出国の際に、パスポートコントロールにてビザの期限が過ぎているとして

入国日→

ビザ期限→



引き止められました。彼らの説明によると、on arrival で取

ろうが日本で取ろうがビザの有効期限は2週間であり、出国するなら滞在延長一日につき10ドル払え、ということでした。たしかに、入国のパスポートコントロールを受けたときに押されたスタンプは有効期間2週間で押してありました（写真参照）。飛行機の出発時間も迫っており、お金を払って出国を認めてもらうことにしたのですが、領収書を求めても出してもらえませんでした。

帰国後、ビザの期限について旅行会社を通して確認を取ったところ、取得してあったビザは間違いなく30日間有効のものであります。事実、ラオス政府観光局日本語HPにもそのように書いてありました。しかし、パスポートコントロールの職員と政府観光局は別組織はなので申し立てをしても無駄なそうです。

対策として考えられるのは、①入国審査のときに滞在期限のスタンプが押されますが、その日付を確認する、または②長期滞在であってもon arrivalでビザを取得し、超過分はヴィエンチャン市内の機関で手続きをする、が挙げられます。今回、日本でのビザ取得は2万円強かかっています。いっぽう、on arrivalビザは30ドル、市内機関で支払う延長滞在料金は1日につき3ドルです。経済的に見て②がおすすめの対策といえるでしょう。

（京都大学大学院農学研究科 齋藤暖生）

のげいとう便り3

（森林農業班フィールド便り）

皆様こんにちは。今回は私が調査しているラオス北部ウドムサイ県 La 郡 Houay Phee 村、及び周辺村の様子をお伝えします。

私が去年から主に調査している Houay Phee 村は、ウドムサイ県からポンサリー県に行く道沿いにあり、ウドムサイ県の中心から約39kmの所に位置しています。この道は、前回のニューズレターに登場した Nam Pak 川沿いを走っており、前回の地域よりも下流域に当たります。この付近の村は、川や道の両脇がすぐに山になっているために平地がなく、水田を拓かずに焼畑で生計をたてています。この村の民族は、ウドムサイ県では最大のマイノリティーで、この地域の先住民であるカム族（ラオトゥン、中高地ラオ）です。調査はこの地域の焼畑休閑林を主な対象として行っています。

私にとって、調査するときの最大の敵はお酒です。Houay Phee 村の周辺村はほとんどカム族で、初めて村に行っていインタビューをした後などには、料理と酒が必ずといっていいほど出てきます。この村周辺のカム族は、酒は3種類飲みます。ぬるいビール、ラオカオ（コメから作った焼酎）、ラオハイ（どぶろく）です。この3種類を比べたときに村人が言うには、ビールは腹が膨れるだけで酔わず、ラオカオ

は濃すぎてすぐに酔ってしまうが、ラオハイはお腹が膨れるうえに酔える、というわけでラオハイが一番好きだそうです。カム語でラオハイを飲むことを「ウアッ ブイッ カドン」といいますが、カム語がわからない私でも真っ先にこの言葉を覚えました。この言葉にはなぜか敏感に反応してしまいます。ラオハイは高さ50cmほどの壺の中に入れており、そこにストローを奥までさして飲みます。竹やシダ植物の細長いストローを使う村も他の地域にはありますが、この周辺では病院などで点滴に使うビニール製の管を細長い竹にくくりつけ、点滴ストローをくわえて飲みます。



ラオハイはもち性の陸稲から作られていて、それを2週間ほど発酵させます。味は敢えて表現するなら、まったりと重苦しい甘酸っぱさの中に少しだけ苦味が混ざったものです。強制的に飲まされることがなければおいしいものです。一回で4,5人ほど一緒に飲みますが、客人、村長、年寄りなどの年長者から先に飲み、若者は後から飲みます。飲んで減ってくると、壺の横においてあるバケツに入った生水を、プラスチックのコップで上から足します。皆が壺の中の酒の水面に注目しており、飲んでいる量が完全に把握されています。水を上から足すので必然的に壺の上部の濃度が薄くなってきます。濃い酒を飲みたくない場合はこっそりストローを少しだけ引き抜いて、少しでも薄い酒を飲もうとします。気づかれると再びストローごと奥にぐさっとさされて濃い酒を飲まなければいけなくなります。この前面白かったのが、私のラオルム（低地ラオ）のアシスタントがストローをこっそり引き抜いており、村人に「ラオルム、キンルム。ラオトゥン、キントゥン（ラオルムは下を飲み、ラオトゥンはその上を飲む）」といわれて、ストローを下まで押し戻されていました。しかしどこでもお酒の飲めない人はいるもので、そういう人はストローをこっそり引き抜く技術も一級品です。皆の知らない間に10cm以上もストローが上がっていてびっくりすることもあります。夜に飲むときなどは電気の全くない暗闇でろうそくを1本だけ照らして飲みますが、暗闇でみんなでござござ壺をかこんで酒を飲んでい

る風景は、知らない人が見れば気味の悪い風景に見えるかもしれません。しかし、それが村人同士、私たちと村人との間で手っ取り早く理解しあえる方法の一つでもあります。

お酒の席は考えように寄れば村人の本音を聞きだす絶好の場であるともいえます。少し前におこなったはずのインタビューの結果とも食い違うような本音もしばしば聞くことができます。インタビュー時には役人もしっかり聞いているので、はっきりいえないようなことでも、酒の席ではぼろっと出てしまったり、個人的にこっそり教えてくれたりするからです。このお酒の席をうまくやることは調査する上でのキーポイントなのではないか、と個人的には思っています。

(京都大学大学院農学研究科 広田勲)

れは、先に現地調査を実施していた金田氏を始め、千葉大学大学院の岩佐光広氏、長崎大学大学院の阿部朋子氏らの努力によるものであった。



食事調査の一コマ

人類生態班

活動報告

去る8月15日、猛暑が続く京都を後にし、翌16日ラオスの地を踏んだ。現地は、雨季のただなかにあり、熱帯地域特有の湿気を含んだ蒸し暑さであった。とはいえ、今年の猛暑を嫌というほど味あわされた身にとっては、遙かに過ぎやすく感じられた。「地球温暖化」などと結びつけることは、短絡に過ぎるであろうが、「異常気象」が恒例となった日本の夏に、つい色々な思いを巡らせてしまった。

空港では、同便で到着した新潟医療福祉大学の村山伸子氏とともに、先行して調査されていた長崎大学熱帯医学研究所の金田英子氏とラオスの研究協力機関であるNIOPH (National Institute of Public Health) の副所長 Dr. Akkhavong 氏に出迎えて頂いた。その日は、NIOPH を訪問し、調査の打ち合わせなどを行った。そして翌日より、いよいよ調査地である、サバナケット州ソンコン郡ラハナム地区に入りした。

今回の目的は、まず調査地の社会経済的な基礎情報を把握した上で、今後の調査プランを設定し、それに関連するデータを収集することとしていた。要は、初めて現地調査を行うにあたって何ができるか、取りあえず現地を概観するなかから、今後のプランを模索するための予備調査という位置づけであった。

しかし、この想定は、良い意味で裏切られることとなった。というのも、現地に赴くと、予想していた以上に、調査環境が整えられており、短期間ながら比較的有意義で集約的な調査が実施できたからである。

これは、NIOPH を中心としたラオス側との協力関係を築いてきた、これまでの人類生態班の地道な活動成果にほかならない。わけでも、ここでは、トップダウンの方向性のみならず、現地の住民の人々との間にも良好な関係が結ばれつつあったことを強調しておきたい。取りも直さず、そ

このような状況の下、筆者は、ラハナム地区の一集落であるドンバングを中心に、世帯ごとの生計活動に関する調査を開始した。とくに、そこでは、それぞれの世帯の生計活動を支える生業の把握につとめるとともに、現金の支出入の概算を試みるなかから市場経済との接合の深度を追究した。この結果、いかなる生業によって日々の自給的な糧がもたらされ、またどのように現金収入を得ているのか、さらには現金の支出はどういった消費に当てられているのか、などについて一定の理解を得ることができた。

これに加え、ドンバングでの調査成果を基に、同地区の他集落との比較を試みた。これによって、それぞれ集落間での差異を見出すと同時に、その背景には集落の立地環境、市場へのアクセス、社会的慣行など複合的な要因が、様々なレベルで介在している可能性を捉えることができた。

以上から明らかなように、筆者は、人類生態班に属してはいるものの、医学や公衆衛生などの専門家ではない。だが、今回の調査で得たデータや成果は、決して人類生態班の活動や目的と無関係なものではない、と考えている。たとえば、今回の成果を基に、日々の食事における自給生産物と現金購入した食品の割合を導き出すことによって、栄養摂取という生存のための営みが、どこまで市場経済に支配されているか(エネルギー)量的に概算することが可能ともなる。他方、今回の調査した世帯のなかには、現金支出のかなりの割合が医療費によって占められ、さらには借金までしているケースが認められたが、これなどは今後のラオスの社会医療を考える上で、無視しえない情報となるだろう。

これ以外にも、まだまだ医療や公衆衛生と関連させる可能性が想定できる。むしろ、今なすべきことは、これを想定だけにとどめるのではなく、なによりも実行に移すことである。また、それこそが、人類生態班のみならず、生態史

プロジェクトがめざす統合的研究に寄与するものとなるだろう。今後は、このような方向性を模索し実践してゆくよう、思いをあらたにした。そういった意味でも、今回の調査は、筆者にとって非常に実りのあるものとなったといえる。

最後に、今回の調査で協力頂いたラオスのスタッフと調査地となったラハナム地区の村の方々に感謝を申し上げます。これらの方々の御尽力によって、調査のみならず、現地での滞在は楽しく実り多いものとなりました。

(総合地球環境学研究所 大西秀之)

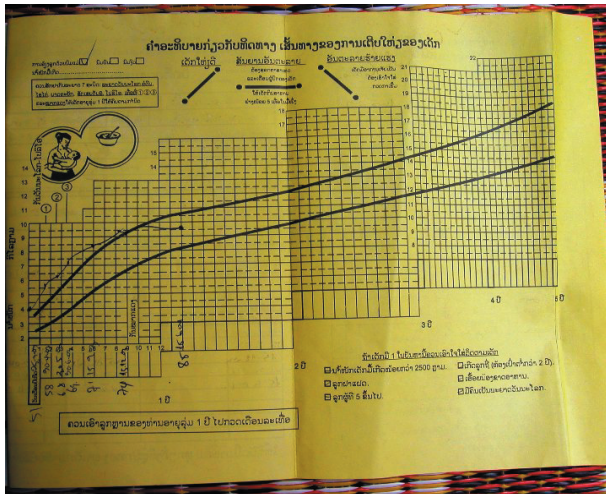


フィールドでの一コマ

人類生態班 母子保健・栄養ユニット フィールド便り3 「子どもたちは何をどのくらい食べているのか？」

母子保健・栄養ユニットでは、今年11月に、サバンナケット州、ソンコン郡の6村の全5歳未満児を対象に健康・栄養状態と食事調査、食事に関わる要因についての調査を実施する予定である。ニュースレター1号で紹介された老年医学班と同じ地域での調査である。

その打ち合わせと調査方法の検討、既に実施されている栄養プログラムの把握のために8月15日から1週間ラオスに滞在したので報告したい。写真は、ソンコン郡のある子の成長曲線である。



イエローカードに記録されたある子の成長曲線

母子保健や子どもの栄養は、一般的に保健分野の国際協力では中心的課題であり、多くのプロジェクトが実施されている。ラオスにおいてもFAO、ユニセフを始め、諸外国からのプロジェクトが入っている。

その上で、この研究がラオスのHealth Developmentにとってどのような意味があるのか、さらに生態史プロジェクトの中でどのような意味があるかを考えなくては思いながら、村人、関係者への質問を繰り返した。それらからわかったことは、「低栄養と判定される子が30～40%いる

ことはいくつかの調査で共通の結果が得られているが、その原因についてはわかっていない」ということであった。この写真の例では生後8ヶ月ごろから体重増加が鈍っているが、このあたりがクリティカル・ピリオドなのだろうか。これらの低栄養の原因のモデルを考える場合、身体に入り、出るという直接的な要因を押さえるのを基本とし、それに影響する要因を段階的にモデル化していくことになる。現地のカウンターパートに聞いてみたところ、やはり栄養状態(身長や体重)の調査はしているが、身体に入るもの、すなわち食事の調査はほとんどされていないとのことであった。自分たちでもできるようにしたいし、興味があるので、一緒にやりたいと言ってくれた。食事の調査方法の検討のために、実際に乳幼児5人の食事の聞き取り調査をしてみたところ、出生後すぐにもち米飯を噛んで与える、2歳まで母乳のみなど、日本の常識では「ええっ!」という食事をしている子が少なからずいる。それが身体の発育や栄養状態にどのような影響を及ぼしているのかはわからないが。

さらに、食事は環境と人間の繋がり方を示してくれる。環境が変わり、人間の生活(環境への働きかけ)、身体がどのように変わっていくのかという課題に答えを出すためにも、食事の把握は重要であろう。

この国の栄養状態や食事調査をきちんと継続的にしていくこと、そのための人材育成とシステム開発は、Health & Nutrition transitionを捉える上でも、Health Developmentを考える上でも基本的かつ重要なことだとあらためて感じた。

(新潟医療福祉大学 村山伸子)

カエルのスープ（ケーンゴップ）

雨季のこの時期、私の住むサワンナケットの村ではカエルをよく食べる。今回はその代表的な食べ方である「カエルのスープ」の作り方を紹介したい。日本では馴染みの薄いカエル料理であるが、唐辛子の辛味とカエルの風味が食欲をそそる一品である。

準備するもの（2～3人分）

- ・カエル ：2匹
- ・タマリンドの葉：一房
- ・唐辛子 ：6～7個
- ・水 ：500cc
- ・魚醤 ：大さじ2～3杯
- ・塩 ：少々
- ・味の素 ：少々
- ・香草各種 ：お好みで

作り方

1. カエルの内臓を取り出し、皮をむく。
2. 鍋に水、カエル、タマリンドの葉、魚醤を入れ、10～15分煮込む。
3. 唐辛子を焦げ目がつくくらいに焼き、すり器に入れ塩とともにすり潰し、小皿に取り分けておく。
4. 煮込んだカエルから小骨をとり、すり器に入れ身がほぐれるくらいに軽くつぶす。
5. カエルの入ったすり器の中に煮込んだスープ、唐辛子を入れ、塩、味の素で味を調える。
6. 器に盛り、香草を散らせば出来上がり。

（人類生態班・いわさみつひろ）



活動報告

モノと情報班は、この夏からラオスでの現地調査を開始しました。ラオス調査と並行して、国内では関係博物館のラオス資料情報の整理も進めてきました。以下に、ラオスおよび国内それぞれでの、班員の活動状況を報告します。

〔ラオス調査〕

8～9月のラオス調査には、久保正敏、後藤明、田口理恵、清水郁郎の4人が参加しました。4人は8月9日に日本を発ち、前半はヴィエンチャンにおいて情報文化省・文化研究所とのラオス調査・研究に関する打ち合わせや、ラオス国立博物館での博物館収蔵品に関する現地調査、市内の物質文化に関する現地調査を行いました。その後13日にルアンプラバンに移動し、王宮博物館や市内、周辺農村の物質文化に関する現地調査を行いました。17日に久保、田口が一足先に帰国した後、後藤はルアンプラバン周辺、メコン河対岸、ウー河周辺、パクーなどで漁具・漁法の調査を行いました。竹製の釜について形状、材質、製造法、使用法などについて調査をし、24日に帰国しました。一方、清水はルアンプラバンから北上し、ポンサリー、ムワンシンとまわり、アカの村落をしらみつぶしにまわりました。調査地を決めるための予備調査であり、各村落では、村落の成り立ち、人口、言語、生業、周辺民族との関係などの基礎的調査とともに、家屋の実測などを行っております。ラオスでのアカ村落調査の後、タイのチェンライに立ち寄ってから、9月20日に帰国しました。

〔博物館コレクション〕

天理大学附属天理参考館の東南アジア生業道具資料は、吉田裕彦が実測、撮影、データ入力などの作業を順調に進めております。また、鹿児島県歴史資料センター黎明館の川野和昭収集ラオス資料は、未入力分の整理、実測、データ入力などを、川野、橋村修で進めました。

〔年表データ〕

博物館コレクションを使ったモノ・データベース化の作業とは別に、年表データベースのための作業も進めております。ラオス年表に絡んでは、田口が英国議会資料の仏領インドシナ、シャム文書にあたり、ラオス関連文書とその記載内容の確認作業を進めました。雲南については、これまで宮脇千絵が『雲南日報』からの環境関係記事のピックアップとデータ入力を行い、作業体制や入力フォーマットを構想するための試験的作業を進めてきました。その作業成果の上で、9月16日のダニエルズ雲南歴史班と共同の

雲南日報研究会、9月27日の雲南日報データベース研究会を実施し、生態史データベース構想の方向性や作業実働からみた実現可能性などを、多角的に検討してきました。

ラオス調査に赴いたメンバーは、モノと情報班研究会にて調査報告を行っています（7月9日には吉田6-7月ラオス調査報告、9月23日は清水と後藤による調査報告）。班研究会を通じて、メンバー各自の分担作業や調査の進捗状況を確認しあい、また同時にメンバーそれぞれが各自の問題関心を深めていっております。

（総合地球環境学研究所 宮脇千絵）

ズブに生きる3（低湿地生態班フィールド便り）

ノンのある生活

私たちズブズブ班のフィールド、ビエンチャン特別市内のサイタニー郡ではノン・リアン・パー（魚養殖池）がしばしば見られます。村によってその数、池のでき方、池の運営方式、規模などはさまざまですがどの村にも大抵あります。



以前、私が遊びに行った家にもノン・リアン・パーがありました。お屋近くなり、お母さんに、「釣りがしたいか？」と聞かれ、竹製の釣竿を持たされました。私はてっきり川に釣りに行くと思ったのですが、連れて行かれたのは家の裏にあるノン・リアン・パーでした。エサに使用するのは日本と変わらずミミズです。頼りない竹製の竿には釣り針と釣り糸、ウキ代わりにスポンジが付いています。日本のミミズよりやや堅いこのラオスミミズをつけて、竿を垂らすと、たちまち魚がかかります。「釣れなかったらお屋はないよー」などと言われていたために少しホッとしました。この池の規模も、竿の雰囲気も、日本の釣堀を思わせるのですが、魚達はとても素直で、元気よく、すぐに食いついてきます。大物を目指してキャッチ・アンド・リリースを繰り返すこと数十回、ついに17~18センチはあろうかというパー・ニンを釣りました。「やった！これでお屋が食べられる！」と喜んだのですが、池の持ち主に言わせるとまだ大きくするらしく、すぐにリリースされてしまいました。

小物に梃子摺っていたために、痺れをきらしたのか、お兄ちゃんが網を持ってきて投げ入れていました。

結局、お昼ご飯はお兄ちゃんが投網で取ったパー・ナイのピン・パー（焼き魚）でした。鮮度のいい為か、ただ私のお腹がすいていただけかはわかりませんが、街中で食べる魚より一段とジュージーで、また釣りの話題で食事中的会話も弾み、おいしく食べることができました。

もちろんこの家族も魚を養殖し、市場に売り出すことを第一目的としているわけですが、現金獲得のみがノン所有の幸せではなく、ある時は釣堀になり、ある時は池の鯉のごとく給餌の喜びがあり、そして何より魚を食するという楽しみがあります。

日本にいた時は魚の獲得は買ってくることしか考えませんでした。育てる、遊べる、食べられる、この「ノンのある生活」が日本人の私には新鮮でとても素敵に感じられました。

（岐阜大学大学院連合農学研究科 足達慶尚）

ラオス生き物図鑑2

ジャンボタニシ

標準和名：スクミリンゴガイ 通称：ジャンボタニシ

学名：Pomacea canaliculata (Lamarck)

ラオ語：Hoi kin kaw

アルゼンチンから台湾を経由して日本に食用として持ち込まれたジャンボタニシ。水田で大量に繁殖し、稲を食害することでお有名です。東南アジアの灌漑稲作地域にも拡散しており、稲の食害に加えて熱帯では寄生虫（広東住血吸虫）の宿主になることも問題となっています。駆除の方法には、駆除剤の利用のほか、コイやカニなど天敵を水田に放したり、水量を調節したりといった方法などがあるようです。ズブズブ班が調査しているサイタニー郡でも水田にいくと卵や成貝が目につきます。最近では増えすぎのため、駆除剤をまく地域も多いようです。一方、市場に行くと、剥き身になったジャンボタニシを売っている人もみかけます。炒め物にして食べるとおいしいそうです。人・稲・魚・タニシ・人・・・なんとかうまくバランスをとる方法はないもんかなあ・・・。

（名古屋産業大学環境情報ビジネス学部 池口明子）



2004年8月28日 Xaythani 郡 Sanhuabo 村にて



2004年9月3日 Xaythani 郡の市場で売っていたジャンボタニシの剥き身。ピンクの卵もついている。